

江戸蕎麦ものがたり
和食は京で生まれ、江戸で完成した
～ 端境期の役割 ～

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

☆前期寺方蕎麦と後期寺方蕎麦

蕎麦切は、大きくは渡来後の【寺方蕎麦】の時代と、現代蕎麦の祖であります【江戸蕎麦】との時代に大別されます。

しかし物事や時代は、明日から急に変化することは絶対ありません。

寺方蕎麦から江戸蕎麦への移行も然りです。両者の間には、端境期、過渡期または橋渡しの時期というのがあります。そうした眼で蕎麦史を見てみますと、寺方蕎麦の時代は前期と後期に分けられると思います。

前期は、伊藤汎先生(寺方蕎麦「長浦」2代目店主)が研究した室町時代の「**点心料理**」として食されていた麺食の時代です。

後期は、室町末期から江戸初期にいたる**茶会や俳席の「後段」**として供されまでに広がった麺食の時代です。

前期寺方蕎麦の実態はなかなかつかめません。伊藤汎先生が当時の『日記』を徹底的に調査されたことによって、**素麺、饅頭、冷麦、切麦、蕎麦切**が食べられていたこと、また現在の日本麺の特色である **1)冷たい麺、2)切麺**が登場しているのが明らかになったものの、それをどうやって作ったか、汁や薬味はどうだったのかは不明です。

一方の後期寺方蕎麦は、書き残された幾つかの史料からかなり浮彫にできます。

それらの史料によりますと、この後期寺方蕎麦の舞台は、常明寺、郡山藩重臣宅、大福庵、尊勝院、妙満寺、寛永寺、大峯山寺、可伸庵、若王寺、深大寺などの寺院だったことが分かります。登場者たちは尊勝院慈性の友人たち、郡山城の重臣奥平金弥宅に招かれた茶人たち、日野資勝・慈性父子、尾張名古屋藩一行、公弁法親王・道祐入道兄弟、芭蕉の俳句仲間たちなど、いわば僧侶や武士や知識人たちです。

なお、「寺方蕎麦」の名付け親は、尾張一宮妙興寺の調理法が記載された「**妙興寺禅林沙門恵順 寺方蕎麦覚書**」(1608年)を発見した**伊藤徳義**(寺方蕎麦「長浦」初代店主)です。江戸時代の「**町方の蕎麦**」に対して、それ以前は「**寺方の蕎麦**」だったという意味から、「妙興寺の寺方蕎麦」だけではなく全般の呼び名として使われるようになりました。

☆後期寺方蕎麦

では、江戸初期の後期寺方蕎麦を観てみましょう。史料を見てみると、彼らの食するときの話し声すら聞こえてきそうです

一、1614 年、江戸神田 常明寺 ― 江戸蕎麦切の初見

慶長十九年二月三日、尊勝院慈性(京)と薬樹院久運(近江)と東光院詮長(江戸)が、町(江戸神田界限)の風呂屋へ行きましたが、生憎と混んでいたのも戻って、**常明寺で蕎麦切を振舞ってもらった**と『慈性日記』にあります。「残念だった」とでも言いながら頂いたのでしょうが、3 名が食べた蕎麦切の具体的なことは分かりません。常明寺の僧侶が打ったことはまちがいないでしょう。

また、この日記は江戸の蕎麦切の初見史料として有名です。それは蕎麦切が1614 年以前に江戸へ入っていたことが確かだといえるからです。

ところで、この常明寺ですが、実は所在地が分かっていないのです。謎です。

そこで筆者は、「町の風呂屋とは、何処？」との疑問を呈し、神田界限と想定しました。理由は慈性の行動域である神田には有名な丹前風呂屋があったことです。その風呂屋からそう遠くない所に常明寺は在ったと推定しています。それも3 名の僧が天台宗の僧侶であったところから、同じく天台宗常明寺だと考えていいでしょう。



〔常明寺は神田に在った〕

一、1622 年、大和郡山 奥平金弥宅 ― 茶会に蕎麦切

元和八年十二月四日、郡山城の重臣奥平金弥宅にて茶会が開かれました。ちなみに、当時の藩主は松平忠明、家康の外孫です。

招かれたのは、奈良奉行の中坊左近秀政、興福寺一乗院の坊官中沼左京、興福寺一乗院の坊官別所宮内卿(次兵衛)、そして辻七右衛門と、漆問屋の松屋久好

の5名です。

そのうちの松屋が記録した『松屋会記』には、茶会の後段に蕎麦切が入っている献立がありました。

日野うどん又蕎麦切 肴色々 菓子餅・栗・牛蒡

日野うどんは、京の油小路の日野屋製湯煮うどんだとされています。では蕎麦切は誰の手で打たれたのでしょうか。おそらく奥平家の料理人でしょう。

一、1624年、京 大福庵 一 権代納言日野資勝ソハキリ

元和十年二月十四日 大福庵で弥陀さまを拝み その後蕎麦切を振舞ってもらったと、権代納言日野資勝の日記『資勝卿記』にあります。蕎麦切が公卿の間で食べられていたことが分かります。なお、この日野資勝とは、常明寺で蕎麦切を振舞ってもらった慈性の父のことです。

一、1626年、京 尊勝院 一 後段に蕎麦切

寛永三年八月十八日、慈性が、東條安長、花房正榮、内藤采女を招いて尊勝院数寄で茶会を開いて、後段として(最後に)、蕎麦切を振舞ったことが、先述の『慈性日記』にあります。ここでは蕎麦切が茶会の後段の食べ物だったことが明らかです。また蕎麦切が武士など上層の人たちの間で食べられていたことが分かります。

ちなみに、笠井俊彌によると「後段」という言葉は史料では1506年から1643年まで見られといえますから、後段の麺(蕎麦切)が江戸初期までは続いていたといえます。



〔京 尊勝院〕

一、1629年、京 妙満寺 一 俳席料理

十一月の末、松永貞徳(1571~1654)の門人山本西武(1610~82)が京二条寺町の妙満寺で「雪の会」と称する百韻興行を催しました。このとき、俳席に出席した人たちが会食した料理は、**簡素で礼儀正しく、酒は終わりに少しだけ出た**そうです。それ以上の御献立は分かりませんが、以後、俳諧の会食を「俳席料理」というようになり、そしてこの俳席料理が華やかになって、後の「会席料理」になったといわれています。ですから妙満寺の俳席料理は料理史からみても大変重要だと思います。

一、1636 年、信濃 贄川駅 ― 冷たい蕎麦切十数椀

四月四日、尾張名古屋藩初代藩主徳川義直(家康の九男)一行は、野州日光山参詣のために中山道を行きますが、その途中の木曾贄川駅で蕎麦切を振舞われました。

蕎麦切は冷たく、つゆは大根の絞り汁に少量の醬を混ぜ、薬味に細かく切った鰹節と葱、大蒜でした。随行者の法眼堀杏庵正意は十数椀もお代わりしたことを『中山日録』に記しています。

「十数椀もお代わりした」ということから、少量の冷たい蕎麦切が、木椀に入っていたことが分かります。またつゆは大根の絞り汁に少しの醬を入れたもの、薬味は鰹粉、葱、大蒜であったことも見えてきます。醬というのはいろんな説があつてまだ正解は出ていませんが、現在のところ味噌のような調味料ということになっています。いずれにしろ、『中山日録』というのは、「十数椀」もお代わりしたという食べる人の動きが見える大変貴重な史料ということがいえます。

一、1687 年、大和 大峯山 ― 門跡道祐入道と蕎麦切

七月二十九日、八月十二日、八月十六日に、京・聖護院三十六代門跡道祐入道親王が大峯山において蕎麦切を食したことが、『道祐親王入峯紀行』にあります。

この道祐入道という親王は後西天皇の第七皇子です。つまり皇家の人たちが蕎麦切を食しているところは、それだけ蕎麦切が高級な食べ物であったことを表しているのだと思います。

一、1690～1715 年、江戸 東叡山寛永寺 ― 公弁法親王と深大寺蕎麦

寛永寺五世公弁法親王(在位：1690～1715)が深大寺蕎麦を食し、風味がよいとおっしゃったことが、日新舎友蕎子の『蕎麦全書』のなかで述べられています。

寛永寺五世公弁法親王は後西天皇の第六皇子です。ですから、先述の後西天皇の第七皇子道祐入道親王とは兄弟ということになります。

ここから皇家の人も蕎麦切を食べていたことが分かります。そればかりか東叡山寛永寺という江戸の重要な寺社において寺方蕎麦が盛んであったことがいえると思います。

ここでひとつ付け加えますが、この『蕎麦全書』の著者日新舎友蕎子(筆名)の実像はわかっていません。謎の人物です。著書を読む限り、彼は「友蕎子」と名乗っているだけに蕎麦に関わっている人物であることは間違いないでしょう。

『全書』を読みましても蕎麦についての注視力は抜群です。そして自分でもあるていど蕎麦を打てるようですが、蕎麦職人ではありません。また四書『大学』の、「苟日新日日新又日新」(まことに日に新たに、日に日に新たに、また日に新たにせん)からとったと思われます「日新舎」という名から、教養ある人物であったと思われます。そのためか、乞食蕎麦(夜鷹蕎麦、屋台蕎麦)の類は食べていません。そこで私は、近くに深大寺蕎麦粉などを販売する「舂屋」がありますので、その店主ではなかったかと推定しているところです。

一、1689 年、陸奥須賀川 可伸庵 ― 俳席で蕎麦切

三月二十七日、松尾芭蕉は曾良を伴って深川の「採茶庵」を出発し、おくのほそ道の途につきました。

四月二十四日、須賀川の可伸庵にて七吟歌仙の会が催された後に、吉田東雲が開いた席で蕎麦切が振舞われたことを、芭蕉の弟子曾良が『曾良随行日記』に記録しています。この須賀川の歌仙の会席は明らかに俳席料理です。先述の妙満寺のように簡素で礼儀正しく、酒は終わりに少しだけ出たものと思います。ここで、芭蕉は僧可伸の人柄や隠棲暮らしに共感し、「世の人の 見つけぬ 花軒の栗」を詠んだことが知られています。



〔可伸庵想像図 ほし絵〕

一、1689 年、出羽 羽黒山本坊若王寺 ー 俳席で蕎麦切、茶、酒

六月四日昼、芭蕉は羽黒山本坊若王寺において別当執行代の和合院会覚、法輪陀寺塔中浄教院珠妙、近江飯道寺の円入とともに蕎麦切を振舞われました。

六月十日、本坊にて、蕎麦切、茶、酒など振舞われます。これは茶会席だったのでしょう。(同じく『曾良随行日記』)

一、1740, 41 年、霊元上皇と冷泉為久 ー 「寄蕎麦切恋御歌」

冷泉家十四代為久(1686～1741)が霊元上皇(1654～1732)から蕎麦切を頂戴したときに献じた「寄蕎麦切恋御歌」という和歌があります。

呉竹の 節の間もさへ君かそば きり隔つとも 跡社はなれめ ♪
とわまほし そばはなれ得ぬ俤の 幾度袖をしほりしとは ♪



〔蕎麦切恋歌 白遊書〕

これは、江戸末期の信州高遠藩の儒官だった中村元恒(1778～1851)・元起(1820～84)父子が著した郷土史『落原拾葉』の中に収められています「蕎麦」という謡曲です。

話は、高遠の入野谷に咲く蕎麦の精が為久の歌に恋をするというものです。

謡曲というのは、能の脚本のようなものです。また能には夢幻能というのがあって、精霊がよく出てきますから、蕎麦の精の登場となったわけです。

為久が上皇に献じた年は不明ですが、おそらく上皇の晩年だったと思われる。ただ、中納言為久という人は、武家の奏請(天子に上奏して裁可を請うこと)を朝廷に取り次ぐという「武家伝奏」の役に就いていて、1740年と41年の二度、関東へ下向したことがあります。しかしながら為久と中村元恒の直接的な関係は年代から見てもありません。ですから、おそらく元恒が若いころ上洛したときにこの歌を知って謡曲を書いたのでしょう。いずれにしても、皇家、公卿の間で蕎麦切が食されていることが、この歌からよく分かります。

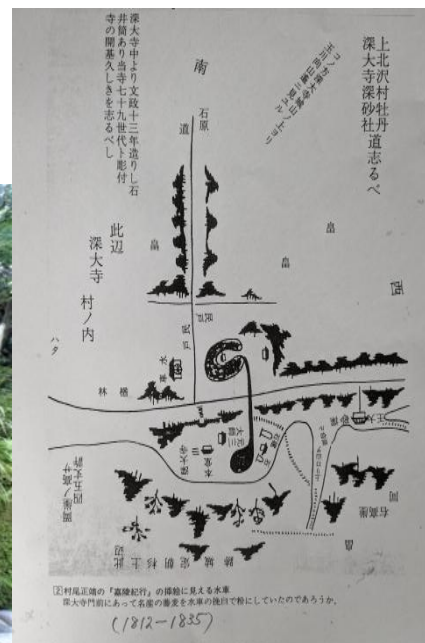
一、1815年か16年ごろ、武蔵 浮岳山深大寺 ― 蕎麦切接待

神田の名主齋藤幸孝と絵師長谷川雪旦が浮岳山深大寺を訪ね、住職にご接待された絵が『江戸名所図会』に描かれています。

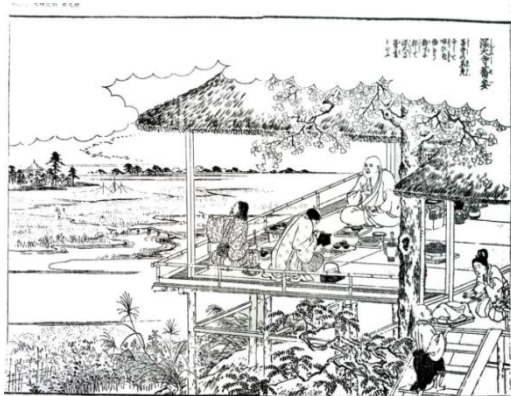
このような接待が寺院の重要な勤めであったことが、『嘉陵紀行』(1812～35)の図からうかがえます。図には浮岳山深大寺の門前に同寺所有の粉挽水車があったことが示されています。水車(挽き臼)の所有は、浮岳山深大寺が蕎麦を栽培し、僧たちが蕎麦を打ち、客に振る舞っていたことを物語ります。



〔浮岳山深大寺山門〕



〔『嘉陵紀行』水車位置図〕



〔長谷川雪旦画『江戸名所図会』と、その再現〕

〔写真 奥:浮岳山深大寺 88 世張堂完俊師、左:ほしひかる、
右:「門前」浅田修平店主、手前:林田堯瞬師〕

☆後期寺方の蕎麦切と汁と薬味^{つゆ}

次に、江戸初期の寺方蕎麦の蕎麦切と汁と薬味について観てみましょう。

上記の日記史料のなかで状況が分かるのは、『中山日録』です。

先にも延べましたが、蕎麦切は冷たく、つゆは大根の絞り汁に少量の醬を混ぜ、薬味に細かく切った鰹節と葱、大蒜、ということでした。

これによって当時の蕎麦切とつゆと薬味のことが分かりますが、さらに辞典的史料として有名な『本朝食鑑』の【蕎麦】の項に記載してあることと見比べてみます。

ただし見やすいように、作業ごとに分けてご紹介します。(そのため、[製粉]:などは筆者の表記です。)

〔製粉〕: 蕎麦の実を、杵でついて殻を取り去り、挽いて粉にする。さらに篩にかけて極めて細かい粉末にし、

〔水回し〕: 熱湯あるいは水で練り合わせ、粘堅な平たい丸い餅の形にまとめてから、

〔延し〕: 麺棒で捏ねるが、この麺棒には別に麴粉を撒いて、餅が粘り着かぬようにする。麺棒に巻き、手荒く押し固めながら極く薄く押し伸ばしたら、パツと広げ、

〔切る〕: これを三・四重に畳んで、端より細く切って麺状にし、

〔茹で〕: 沸湯に投じて煮る。長く煮ると硬くなり、少しの間だと軟らかなので、随意に見計らって取り出し、冷水か温湯で洗う。これを蕎麦切という。

〔食べる〕: 食べる時は、すすぎ洗い、水を切ってから、つけ汁を用いる。

〔汁〕: 汁は垂れ味噌汁一升と好い酒五合をかき混ぜ、乾鰹の欠片四・五十銭(重さの単位)を加え、半時あまり煮る。とろ火で煮るのが宜しい。よく湯が

いたら、**塩・溜醤油で調和し**、それから再び温める必要がある。

〔薬味〕：別に辛味大根汁・花鰹・山葵・橘皮・唐辛子・海苔・焼味噌・梅干などを用意して、

〔食べる〕：**蕎切および汁に和して**食べる。

加えまして、汁については『料理物語』にも詳しい作り方が書いてあります。

〔生垂れ〕：味噌一升に水を三升入れて、もみたて、袋に入れて垂らす。

〔垂れ味噌〕：味噌一升に水三升五号入れて煎じ、三升ほどになったら袋に入れて垂らす。

〔煮貫〕：生垂れに鰹を入れて、煎じ、漉したもの。

これで、製粉、蕎麦打ち、汁、薬味、食べ方まで分かりました。

ただし、これらの史料のなかで注視したいところと、やや気になるところがあります。注視したいところは、杏庵が「**十数椀もお代わり**」したこと、気になるところは島田勇雄訳注『本朝食鑑』のなかの(イ)「**つけ汁**」(ロ)「**蕎切および汁に和して**」というところです。

「数十椀」ということは、先に述べましたように、少量の蕎麦切が木椀に入っているということです。

しかし、「**つけ汁**」とあったうえで、「**和して**」というのが理解できません。つけ汁は、汁と蕎麦切が別々になっていて、蕎麦を汁につけて食べるものです。

その汁は当時、**垂れ味噌汁＋乾鰹**をとろ火で煮て、**塩・溜醤油**で味を調えた汁であり、その汁と蕎切を和して食べていたとあります。

器は『中山日録』の記載からすれば、当時一般的な食器の「小椀」です。そうでありましたら「和して」というのは混ぜてということです。それなのに。「つけ汁」とはどういうことでしょうか。

そこで、原著である人見必大の『本朝食鑑』(漢文体)を見てみますと、「つけ汁」ではなく単に「汁」となっていました。これなら納得です。「和蕎切及汁」の和してとは混ぜるということです。料理言葉としては「**和えて**」ということでしょうから、やはり単に「汁」でいいわけです。

そうしますと、**木椀で蕎麦切と汁を和えて食すれば、数十椀もお代わりする**という**寺方蕎麦の形式**が三冊の史料から見えてくるわけです。

いうまでもありませんが、この三冊は江戸初期の刊行物です。

あらためてご紹介しますと、堀杏庵(1585～1624)著の『中山日録』は題名通り中山道旅日記です。

『料理物語』(平野雅章訳 1643 年刊)は作者不詳ですが、執筆者は関西の料理関係の人といわれており、その人物がなぜか狭山で筆を取っています。

『本朝食鑑』(島田勇雄訳注 1697 年刊)の著者は人見必大(1624～1701)ですが、彼の父はもともと宮中御用医師でした。それが幕府に仕えるようになって 1642 年に江戸に移ってきました。とうぜん必大も江戸で育ちましたが、家庭文化としては関西の雰囲気は漂っていたはずで。

つきましてはこの三冊、特に料理書の代表とされます『料理物語』『本朝食鑑』の著者を見ましても、料理文化が京から江戸へ入ってきていることが分か

ります。

歴史を見れば、足利幕府というのは、3代将軍義満と8代将軍義政が文化面(能、お茶、料理)で大きな功績を残したことが特徴です。ただ足利氏は政治的・軍事的に無力だったことが欠点でした。そこで9代義尚は、足利幕府の権力の確立につとめようとして、応仁の乱を引き起こしてしまいました。しかしその結果、10代義材は細川政元に、11代義澄は大内義興に、13代義輝は三好長慶に、15代義昭は織田信長に実権を握られるという時期が続き、ついに足利幕府は滅亡しました。

そのため、料理文化が京から中山道を通して新都江戸へ、あるいは地方へと伝わっていったのでした。こうした動きが足利末期から江戸初期の料理界であると理解したいと思います。

☆後期寺方蕎麦が次の江戸蕎麦期への端境期

ところで、先に『本朝食鑑』と『料理物語』に掲載されている蕎麦汁^{つゆ}の作り方をご紹介しますが、この蕎麦汁に関しまして、蕎麦界では有名な話があります。

幕末のころの人で紀州田辺藩の医師原田某が『江戸自慢』のなかで「(江戸)蕎麦は鶏卵を用いず小麦粉にてつなぐ故に口ざわり剛く胸につかへ三盃とは食ひがたし。汁の味は至極美にして、和歌山の蕎麦を江戸汁にて食えば、両美相合して腹の裂けるを知らず食にやあらん」と言っているのです。

原田某は、名前も生没も不明ですが、彼は紀州藩の家老水野土佐守忠央(1814～65)の従医との説もありますので、水野忠央の生没年から幕末のころの話であろうと思います。

またこの蕎麦汁につきましては、東京時代になりまして、村井弦斎が『食道楽』で、田山花袋が『時は過ぎゆく』の中で、志賀直哉が『豊年虫』の中で同じように「東京の蕎麦はつゆが旨い」と言っています。

そればかりか狭い地域の中でも同様なことがいわれています。たとえば筆者の故郷佐賀では「仁井山うどんに、佐賀下地」と言われていました。仁井山というのは佐賀郊外の神崎という所の一部の地区を指し、佐賀では一番の小麦の産地です。下地とは出汁の効いたつゆのことですから、つまりうどんその物は産地の神崎仁比山(鄙)にかざるけれど、味付けは城下町佐賀(都)の味が最高だ、というのです。たぶん他の地域でも同じ言い方があると思います。

いえば、全国規模でも、地域の中でも、また時代が江戸から明治に変わっても、旨い味付けの都市と素材が新鮮な田舎との、料理文化の違いが語られているというわけです。

実は、この話、都鄙食文化比較論として非常に大切なことだと思えます。それは当時の都・鄙の社会構造がまったく違っていったことから生まれます。

どういうことかといいますと、江戸時代になりますと、1)初めて通貨が統一されました。2)五街道が整備されました。3)都市では上水道がひかれました。おかげで人や物や情報が都会に入り、人が集まる都市(城下町・宿場町)では商いが

盛んになりました。そこから**日本初の外食店**が江戸浅草で開業し、**蕎麦店**(正直蕎麦、けんどん蕎麦など)がこれに続きました。蕎麦店は江戸で最初に誕生しました。

一方の地方では、1)田畑が何より大事で、2)水に関しては上水道より農水路が優先し、3)年貢(米)で経済が動く、物々交換体制でした。そうした共同体社会では商いは成立しません。カール・マルクスが『資本論』で述べているように**共同体からは商品はい生まれないのです**。

その一方では、都市は外食店が誕生して、食べ物が商品になっていきました。蕎麦でいえば、**振舞い蕎麦から、売る蕎麦に変化し、作り手は素人とから玄人**になりました。当然、技術革新、商品革命が発生します。

現代の私たちが目にする史料からもそれが伺えます。

1)前期寺方蕎麦(室町時代)：**素麺・饅頭・蕎麦切**など麺の表記だけで、作り方も汁も不明です。理由は、麺類を一部の階級の人たちしか接していないからです。ただ**切麺と冷たい麺**の存在が目をつけます。

2)後期寺方蕎麦(江戸初期)：これまで見てきましたように、**文字で**作り方、食器などが記録されています。理由は、麺類が知識人の間に広く受け入れられ、地方にも広まっていたためです。

3)江戸蕎麦(江戸中期以降)：別の著述で述べましたように 1)作り方を下記のように**数字で**表現し、2)また商品も出そろって、3)名店・老舗店が登場します。

*栽培蕎麦：七五日

*蕎麦粉：一握り 星三つ

*割合：二八蕎麦

*蕎麦打ち：一鉢 二延し 三庖丁

*蕎麦切：饅頭一尺 蕎麦八寸

切りべら 二十三本(1.3 mm)

*蕎麦つゆ：一斗一升一貫+四百匁

(濃口醤油 18匁、味醂 1.8匁、砂糖 3.75 kg + 鰹節 1.5 kg)

*蕎麦切：三立て

*粋な江戸蕎麦：饅頭三本 蕎麦六本

数字での表現は、これまでの日本ではなかったことですが、それは**通貨の流通×商売の興隆×和算の誕生**があいまってのことだと思います。**和算**的な知識を応用する動きは職人の世界でもありました。職人の手間賃の計算などは当然でしょうが、織物業界では布に織り込む模様のパターンを数値化して記録する工夫も見られるようになったと聞きますから、蕎麦界でも下記のような表現による弟子教育がなされるようになったのは自然の流れでしょう。

鄙の保守性、都の進取性が江戸時代になって顕著になっていったことだと思います。

☆端境期の役割

こうした日本麺類史を眺めてみてあらためて気づくことがあります。

その一つが、室町時代の切麦から江戸時代の蕎麦切まで、日本の料理全体が「切る」、料理に主眼をおいてきたことです。

それだから、「商品」としての江戸蕎麦の一つの眼は、何よりも「切り」にあり、しかも「角が立つ」ように美しく切り、さらには素麺に倣って「切りべら 二十三本」の細さに切るという商品美を大切にしいきました。

もう一つが旨いつゆ(出汁)の誕生です。

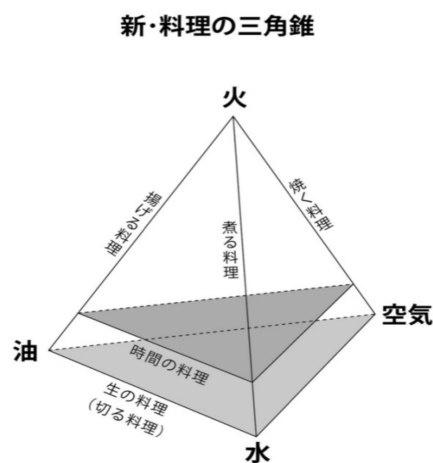
これが先に述べました食べ物史における革命的な出来事です。その源は『本朝食鑑』と『料理物語』にありました。すなわち「好い酒五合をかき混ぜ、乾鰹の欠片・・・」と「煮貫」です。この時代の鰹の利用から江戸の旨味、日本の旨味が誕生したということになります。後期寺方蕎麦から江戸蕎麦の端境期に次の時代の新芽があったわけです。

ついでながら申し上げますと、『料理物語』(後期寺方蕎麦)の、1) [生垂れ]、2) [垂れ味噌]、3) [煮貫] は後の江戸蕎麦における 1) 生返し、2) 本返し、3) つゆの源だと判断できますし、そのことも江戸蕎麦の汁の芽が江戸初期の後期寺方蕎麦にあったということの証でもあります。

こうしてみますと、端境期の役割には伝統と革新の二つの役割があることになります。美味しさのために守った伝統とは「京の切り」、美味しさのための革新とは「江戸の旨味」です。

☆和食は京で始まり、江戸で完成

蕎麦切が京で始まり(新・料理の三角錐)、旨味をもった鰹出汁が江戸で完成し(「五味」)たからこそ、江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱となったのです。



五味	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
five taste	sweet	salt	sour	bitter	umami

まさに、「和食は京で始まり、江戸で完成した」(林玲子)といわれていることの意味は、京の切る料理と江戸の旨味がそろって「和食」が完成したということではないでしょうか。

【京の切る料理＋江戸の旨味＝和食】

以 上